ガス式スチームコンベンションオーブン

仕様書

平成22年6月

阿南工業高等専門学校

目　　次

Ⅰ. 仕様書概要説明

１. 調達の背景及び目的 ・・・・・ 2
2. 調達物品名及び構成内訳 ・・・・・ 2
3. 技術的要件の概要 ・・・・・ 2
4. その他 ・・・・・ 2

Ⅱ. 調達物品に備えるべき技術的要件

［性能機能に関する要件］
1. ガス式スチームコンベンションオーブン ・・・・・ 4

［性能機能以外の要件］
2. 設置条件等 ・・・・・ 6
3. 運用保守体制 ・・・・・ 6
4. 使用支援体制 ・・・・・ 6

別紙図面1　阿南工業高等専門学校建物配置図
別紙図面2　阿南工業高等専門学校建物平面図
別紙図面3　ガス式スチームコンベンションオーブン設置場所

Ⅰ．仕様書概要説明

1．調達の背景及び目的

阿南工業高等専門学校学生寮食堂に備え付けのオーブンは経年による老朽化が進み，学生寮における食事の提供に著しく支障をきたしている。

今回，より良い学生寮での食生活の向上を目的とし，限られた調理時間内に迅速かつ大量に調理が出来る事を目的とし，ガス式スチームコンベンションオーブンを更新する。

2．調達物品名及び構成内訳

ガス式スチームコンベンションオーブン　　一式

（構成内訳）

1.ガス式スチームコンベンションオーブン

1-1.ガス式スチームコンベンションオーブン	1 台
1-2.トレイ（薄型）	30 枚
1-3.トレイ（深型）	20 枚
1-4.穴あきパン（薄型）	20 枚
1-5.穴あきパン（深型）	20 枚
1-6.目玉焼きトレイ	25 枚
1-7. 収納棚	1 台

以上，搬入・据付・耐震固定・配線・配管・調整及び既設撤去・処分を含む。

（詳細については，「性能機能に関する要件」に示す。）

3．技術的要件の概要

(1) 本調達品にかかる性能，機能及び技術等（以下「性能等」という。）の要求要件（以下「技術的要件」という。）はⅡ調達に備えるべき技術的要件に示すとおりである

(2) 技術的要件はすべて必須の要求要件である。

(3) 必須の要求要件は，本校が必要とする最低限の要求要件を示しており，入札機器の性能等がこれらを満たしていないとの判定がなされた場合には不合格となり，落札決定の対象から除外する。

(4) 入札機器の性能等が技術的要件を満たしているか否かの判定は，本校ガス式スチームコンベンションオーブン技術審査職員が，入札機器にかかる技術仕様書その他入札説明書で求める提出資料の内容を審査して行う。

4．その他

4-1.技術仕様等に関する留意事項

(1) 本仕様の範囲は，各仕様に該当する機器本体，それらの機器を設置するための機器の搬入・据付・耐震固定・配線・配管・調整及び既設撤去・処分を含む。

(2) 提案する機器は，入札時点で原則として製品化されていること。入札時点で製品化されていない機器により応札する場合には技術的要件を満たすこと及び納入期限までに製品化

され納入できることを証明できる書類を添付すること。なおこれらの成否は技術審査による。

(3)提案する機器のうち，納入期限までに性能の向上が予想される機器がある場合，その予定時期等が記載された資料を提出すること。

4-2.導入に関する留意事項

(1)導入スケジュールは本校担当者と協議し，その指示に従うこと。

(2)導入時の体制，日程等の作業計画を提示すること。

(3)本調達物品の搬入に際しては，本校施設に損害を与えないよう十分な注意をするとともに，搬入時には受注者が必ず立ち会うこと。

4-3.提案に関する留意事項

(1)記載内容が不明確である場合は，有効な提案書として見なさない場合があるので留意すること。また資料等のうち仕様書の技術的要件に関する記述がなされている箇所には活字の読み取りができる白色以外の色でマークすることとし，マークした頁には付箋を付すこと。またマークの脇と付箋には仕様書の何番の記述に対応するか明記すること。本仕様書の技術的要件に対して単に「実現します」や「可能です」といった回答の提案書の場合，提案書と見なさないので十分留意すること。

(2)提案された資料を審査するにあたって提案の根拠が不明確であったり説明が不十分であるなどして技術審査に重大な支障があると技術審査委員会が判断した場合は要求条件を満たしていないものとみなす。

(3)提案された内容等について，問い合わせやヒアリングを行う場合があるので，提案資料等に関する照会先を明記すること。なお照会先には電話番号，FAX番号，電子メールアドレスを含むこと。

(4)提案書類を作成するにあたり，仕様書に記載された要求要件の各項目に対応させて記述すること。

4-4.その他の留意事項

(1)搬入・据付・耐震固定・配線・配管・調整及び既設撤去・処分に要する全ての費用は本調達に含まれる。

(2)本調達物品に問題が生じた場合，本校と協議の上受注者が責任をもって迅速に解決すること。

(3)本仕様書に記載のない事項については，本校担当者の指示に従うこと。

Ⅱ. 調達に備えるべき技術的要件

［性能機能に関する要件］

1. ガス式スチームコンベンションオーブン　一式

1-1. ガス式スチームコンベンションオーブン　1台

1-1-1. 本体及び 1-7.については、全て以下の範囲内に収納できること。

1-1-1-1. 横幅 1,500 ㎜以内

1-1-1-2. 高さ 1,900 ㎜以内

1-1-1-3. 奥行き 900 ㎜以内

1-1-2. 本体内装の材質は，ステンレス SUS304 相当であること。

1-1-3. 扉は，調理中の食材の状態が確認できる大きさの耐熱ガラスを採用すること。また，熱ロスを少なくする二重式のペアガラスにすること。

1-1-4. 庫内ファンを内装しており，風量調節機能を有すること。

1-1-5. 焼き物，蒸し物及び煮物が調理できる機能を有していること。

1-1-6. 焼く機能は，ファンにより高温熱風を強制循環させる方式であること。温度は，300℃まで対応できる機能を有すること。

1-1-7. 蒸す機能は，無圧蒸気式で内装された蒸気発生装置から作られた蒸気ファンにより強制循環させる方式であること。温度は 50℃から 130℃まで対応できる機能を有すること。

1-1-8. 庫内の自動冷却ができる機能を有していること。

1-1-9. 芯温センサーを整備し，食材に適切な設定温度と現在の芯温が同時に表示できる機能を有すること。

1-1-10. 設定温度と実際の庫内温度が確認できる機能を有すること。

1-1-11. 食材の投入・取り出しを一括で行える専用カートを有すること。

1-1-12. 予熱は，カートを出した状態でも予熱ができること。

1-1-13. 庫内コーナー部は清掃が容易にできるR加工が施してあること。

1-1-14. 機器の故障を防ぐための軟水器もしくは、それと同等の機能を有すること。

1-1-15. 自動洗浄機能を有すること。

1-1-16. 手動洗浄も行えるものとし、洗浄用スプレーを有すること。

1-1-17. 棚は，段数 20 段以上でピッチ 50mm 以上であること。

1-1-18. 以下の安全装置を有すること。

1-1-18-1. 過熱防止装置

1-1-18-2. 空焚き防止装置

1-1-18-3. 自己故障診断機能

1-2. トレイ(薄型)　30 枚

1-2-1. 外形寸法は 1/1 サイズ(横幅 325mm 奥行き 530mm)で高さ 25mm(許容範囲±10mm)であること。

1-2-2. 材質はアルミで，フッ素樹脂加工が施されていること。

1-3. トレイ(深型)　20 枚

1-3-1. 外形寸法は 1/1 サイズ(横幅 325mm 奥行き 530mm)で高さ 65mm(許容範囲±10mm)であること。

1-3-2. 材質はステンレスであること。

1-4. 穴あきパン(薄型) 20 枚

1-4-1. 外形寸法は 1/1 サイズ(横幅 325mm 奥行き 530mm)で高さ 25mm(許容範囲±10mm)であること。

1-4-2. 材質はステンレスで, パンチング加工されていること。

1-5. 穴あきパン(深型) 20 枚

1-5-1. 外形寸法は 1/1 サイズ(横幅 325mm 奥行き 530mm)で高さ 65mm(許容範囲±10mm)であること。

1-5-2. 材質はステンレスで, パンチング加工されていること。

1-6. 目玉焼きトレイ 25 枚

1-6-1. 外形寸法は 1/1 サイズ(横幅 325mm 奥行き 530mm)で高さ 30mm(許容範囲±10mm)であること。

1-6-2. 材質はアルミで, フッ素樹脂加工が施されていること。

1-6-3. 1 枚当たり卵 1 個の目玉焼きが 12 個以上調理することができること。

1-7. 収納棚 1 台

1-7-1. 1-2.1-3.1-4.1-5 及び 1-6 に記載されているトレイ等が全て収納できること。

1-7-2. 本体の材質は, ステンレスで扉がついていること。

［性能機能以外の要件］

2．設置条件等

2-1．物品の設置場所は，別紙図面1～3に示す設置場所の面積内に設置すること。設置場所の詳細については，本校の指示に従うこと。また搬入口を取り外す等をして搬入する場合は，受注者の負担において原型に復すること。

2-2．搬入・据付・耐震固定・配線・配管・調整及び既設撤去については，本校の業務に支障をきたさないよう本校担当者と協議の上，その指示に従うこととする。

3．運用保守体制

3-1．調達物品が正常に動作するように，納入後1年間は無償で年2回点検，調整をし，障害防止を行う。また，納入後1年間は，通常の使用により故障又は障害が発生した場合，無償による保証をすること。

3-2．障害時において，本校担当者からの要請に対応できる体制であること。

3-3．良好な調達物品の運用のため，調達物品の状態に関する報告，必要な技術情報の提供等については，要求に対して必ず対応，協力すること。

４．使用支援体制

4-1．本調達物品の操作に必要とされる取扱説明書は，日本語で書かれたものを1部以上提供すること。

4-2．消耗品リストは，取扱説明書に記載すること。